



ZEITREISE 2026


Vorspeisen serviert

Geflügelcocktail mit Ananas
Rindfleischsalat mit Paprika und Tomaten
Schichtsalat (Spitzkohl, Rotkohl, Karotten, Eisberg) 





Suppe-Station

Pichelsteiner Eintopf mit reichalter Einlage
Soljanka mit saurer Sahne
Brotauswahl mit Bauernbrot,
zwei Sorten Baguetten und Roggenbrot 

Hauptgang

Saure Eier in Senfsauce mit Kartoffelstampf 
Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
Forelle mit Wurzelgemüse

Dessert serviert

Eierschecke 
Quarkkeulchen mit Apfelkompott 
Rote Grütze mit Vanille Sauce 
Käse mit Oliven 

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide
M Lupine N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin



vegetarische Speisen



vegane Speisen